

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair Centrum. Wij hopen dat u veel geleerd heeft en genoten!

Hierbij ontvangt u de recepten om ze thuis nog eens te maken.

Regelmatig organiseren wij nieuwe kookworkshops met uiteenlopende thema's. Kijk eens op onze website voor het actuele aanbod van onze open workshops.

Uiteraard bent u ook welkom om met een groep vanaf 8 personen op iedere dag van de week een kookworkshop naar eigen wens te volgen.

Heeft u geen zin om zelf te koken? Onze koks koken ook graag voor u. U kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op uw eigen locatie regelen wij graag voor u. Uiteraard altijd met dagverse producten en alles ambachtelijk bereid.

Graag tot een volgende keer in Culinair Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



## **Tartaartje van Schotse zalm**

**Ingrediënten:** (18 personen)

*Zalmtartaar:*

200 gr verse zalm

200 gr gerookte zalm

2 st kleine sjalotten

100 g crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Casinobrood

*Garnituur:*

*Peterselie*

Cherry tomaatjes

Kaviaar

**Bereiding:**

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche bij de zalm.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Rooster het brood en steek er rondjes uit
- Doe de tartaar op een uitgestoken toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, toefje peterselie en een beetje kaviaar.



## Tartaar-hapje

### **Ingrediënten:** (18 personen)

- 300 gram Biefstuk (gehakte)
- 15 stuks Zilveruitjes (uit glas)
- 2 stuks Augurken (zoetzure)
- 1 stuks Sjalotje
- 2 stuks Eierdooiers
- Tomatenketchup
- Peper - zout
- Olie - azijn
- Worcestershire saus
- Ronde toastjes
- Kappertjes

### **Bereiding:**

- Maak tartaar aan met peper, zout en eierdooiers.
- Hak de augurkjes en zilveruitjes uiterst fijn en meng deze onder de tartaarmassa.
- Breng op smaak met enkele druppels olie, azijn, tomatenketchup en Worcestershire saus.
- Meng massa goed door elkaar en bestrijk hiermee de toastjes.
- Garneer af met een uiterst fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.



## **Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes**

**Ingrediënten:** (8 personen)

### **Hammousse**

150 g gekookte beenham

1 dl slagroom

Peper en zout

### **Jus van doperwtjes**

250 g doperwtjes

1 st sjalotjes

2 dl gevogeltebouillon

Peper en zout

### **Garnering**

50 g Piccalilly

Peterselie (ter garnering)

### **Bereidingswijze:**

#### **Mousse:**

- Blend de gekookte beenham in de keukenmachine
- Klop de slagroom
- Voeg de opgeklopte room toe aan de beenham
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

#### **Jus van doperwtjes:**

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen.
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

#### **Presentatie:**

- Neem een amuse glaasje.
- Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje.
- Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse.
- Dresseer hier bovenop wat piccalilly.
- Werk het geheel af met een klein takje peterselie.



## Pompoensoep met gember

**Ingrediënten:** (10 personen)

1 pompoen  
1 grote winterpeen  
1 grote ui  
2 teentjes knoflook  
1 vers rood pepertje  
olijfolie  
1,5 ltr. kippenbouillon  
3 blokjes gekonfijte gember (vocht bewaren uit potje)  
peper  
2,5 dl slagroom  
garnering: eventueel peterselie of bieslook



### Bereiding:

- Snijd de ongeschilde pompoen in stukken, verwijder de zaden en de zaadlijsten.
- Schil de winterpeen en snijd in stukken.
- Pel en snipper de ui en de knoflook.
- Halveer de peper, verwijder de zaadjes en snijd de peper in hele kleine stukjes.
- Verhit een laagje olie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en pepertje aan.
- Doe de pompoen en peen erbij en schep even om.
- Giet er de bouillon bij en kook de groenten met het deksel op de pan zachtjes gaar.
- Snijd de gember brunoise. (bewaar het gembervocht)
- Voeg wat gembervocht aan de soep toe.
- Klop de slagroom stijf en bewaar in de koeling tot gebruik.
- Schep de soep in kommen en voorzie iedere kom van een schepje gember.
- Schep een toefje van de geklopte room op de soep.
- Garneer eventueel met een klein toefje peterselie of bieslook

Tip: neem een flespompoen die hoeft je niet te schillen !



## Licht gerookte zalm met salade en wasabi dressing

### Ingrediënten: (18 personen)

1 1/2 kg zalm  
4 Granny Smith appels  
5 stronkjes witlof  
125 g rucola  
Nootjes

#### Dressing

1/2 dl water  
1 sjalot  
1 el mosterd glad  
1 tl wasabipasta (± 4 cm uit de tube)  
1/2 dl witte azijn  
2 dl zonnebloemolie  
zout

#### Bereiding:

##### Zalm

- Zalm schoonmaken en trancheren in dunne plakken.
- Maak 18 porties, leg mooi rond op vetvrij papier.
- Rookpan met 2 el houtmot en gesloten deksel verhitten totdat deze goed rookt.
- Zalm op vetvrij papier op rooster bovenin het rookpannetje plaatsen.
- Rookpannetje op een kookpit zetten. ± 10 minuten laten roken tot de kerntemperatuur 60°C is.

##### Dressing

- Doe alle ingrediënten, behalve de olie in een blender en draai tot een gladde massa.
- Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Als de dressing te dik is evt. water toevoegen

##### Salade

- Schil de appel en snijd dunne plakjes tot aan het klokhuis en in julienne snijden.
- Maak de bladeren van de witlof los en snijd in lengte in drieën
- (bewaar de appel / witlof in water met ijsblokjes of à la minute snijden en aanmaken met de dressing ).
- Breng de appel / witlof op smaak met dressing naar smaak.(niet alles tegelijk).
- Rooster de nootjes en fijnsnijden met een mes.



## **Diamanthaas met rode wijn saus**

### **Ingrediënten:** 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	Knoflook
1	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

### **Bereiding:**

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.



## **Mousseline van knolselderij**

**Ingrediënten:** (10 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht  
250 gram aardappels, geschild  
8 eetlepels Crème fraîche  
2 eetlepels boter  
Peper - zout

### **Bereiding:**

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Knijp de aardappels door de puree knijper.
- Cutter de knolselderij in de keukenmachine tot een fijne puree.
- Voeg de aardappelpuree en de knolselderijpuree samen en voeg de crème fraîche en boter toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren eventueel opwarmen onder voortdurend roeren.





## Groentenmix

**Ingrediënten:** 18 personen

1 winterwortel  
300 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen  
150 gram knolselderij  
1 teentje knoflook  
3 takjes bieslook

### **Bereiding:**

- Schil de wortel en de knolselderij, snijd in de lengte in stukken van 5 cm.
- Snijd in julienne reepjes.
- Snijd de peultjes in de lengte in julienne reepjes
- Snipper 1 teentje knoflook
- Snipper de bieslook fijn
- Blancheer de wortel en de knolselderij
- Verhit olijfolie in een koekenpan of wok vlak voor uitserveren.
- Fruit de knoflook even aan en voeg de peultjes toe.
- Wok al roerend 1 minuutje tot de peultjes beetgaar zijn.
- Voeg de wortel en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.



## Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

**Ingrediënten:** (10 personen)

### *Crème*

- 1 eetlepel vanillesuiker
- 1 tonkaboon
- 1 dl melk
- 2 blaadjes gelatine
- 40 gram witte chocolade
- 75 gram mascarpone
- ½ dl slagroom
- scheutje amaretto

### *Tompouce*

- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- poedersuiker
- 50 gram pure chocolade

### **Bereiding:**

*Crème:* **Eerst deze crème maken en daarna de tompouce bakken**

- Rasp de tonkabonen fijn en doe samen met de vanillesuiker in de melk.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbij is.
- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbige massa
- Doe de crème in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

*Tompouce:*

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin ( 8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.
- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade
- Spuit de crème vlak voor uitserveren op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.



## **Limoenparfait**

**Ingrediënten:** (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom

2 eieren

5 eidooiers

125 gr suiker

1 dl. limoncello

sap en rasp van 2 limoenen

### **Bereiding:**

- Klop de slagroom lobbig en zet deze koud tot gebruik.
- Doe de eieren, de eidooiers met de suiker in een pan.
- Klop au-bain marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie
- Spatel de slagroom erdoor en vervolgens de limoncello, limoensap en rasp.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.



## **Crumble van hazelnoot en amandel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

20 gram suiker  
20 gram amandelen om poeder te maken  
10 gram hazelnoten  
25 gram boter  
20 gram bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak de hazelnoten grof
- Meng alle ingrediënten in een kom
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen.



## **Frambozencoulis**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

150 g frambozen  
2 el monin framboise (siroop)  
100 g suiker  
50 ml witte wijn  
aardappelzetmeel

### **Bereiding:**

- Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.